

創作料理と天ぷら

秋月



懐石料理と天ぷら「秋月」 (センターテラス2F)

懐石和食会席
ディナーメニュー表

石落 (つわぶき) ¥8,000

■前 菜 つわと京揚げ浸し
芹の醤油いくら添え
西海トマト
春野菜盛り

■刺 身 旬魚 盛り合わせ

■煮物椀 蛤と焼き茄子 うす葛仕立て

■焼 物 桜鯛の雲丹焼き

■揚 物 鱈と野菜の天婦羅

■御 飯 枝豆の炊込みご飯
お味噌汁 香の物

■デザート 本日のデザート

浜木綿 (はまゆう)

¥9,500

■前 菜

つわと京揚げ浸し
芹の醤油いくら添え
西海トマト
春野菜盛り

■刺 身

旬魚 盛り合わせ

■煮物椀

蛤と焼き茄子 うす葛仕立て

■焼 物

桜鯛の雲丹焼き

■揚 物

鱧と野菜の天婦羅

■海鮮物

鮑の柔らか煮

■御 飯

枝豆の炊込みご飯

お味噌汁 香の物

■デザート

本日のデザート

秋月会席

¥12,000

- 前 菜 つわと京揚げ浸し
 芹の醤油いくら添え
 西海トマト
 春野菜盛り
- 刺 身 旬魚 盛り合わせ
- 煮物椀 蛤と焼き茄子 うす葛仕立て
- 焼 物 桜鯛の雲丹焼き
- 揚 物 鱈と野菜の天婦羅
- 海鮮物 鮑柔らか煮
- 強 肴 長崎牛ステーキ
- 御 飯 いくらご飯
 お味噌汁 香の物
- デザート 本日のデザート

楽 (らく) ¥14,200

- 前 菜 つわと京揚げ浸し
芹の醤油いくら添え
西海トマト
春野菜盛り
自家製唐墨
- 刺 身 旬魚 盛り合わせ
- 煮物椀 蛤と焼き茄子 うす葛仕立て
- 焼 物 桜鯛の雲丹焼き
- 揚 物 鱈と野菜の天婦羅
- 海鮮物 鮑柔らか煮
- 強 肴 長崎牛ステーキ
- 御 飯 いくらご飯
お味噌汁 香の物
- デザート 本日のデザート

壱岐牛会席 ¥12,000

- 前菜 本日の先付け
- 刺身 旬魚 盛り合わせ
- 吸物 じゃがいも擦り流し
- 焼物 桜鯛の雲丹焼き
- 焼野菜 長崎県琴海産焼き野菜
- 強肴 壱岐牛石焼
- 御飯 御飯 お新香
- デザート 本日のデザート

創作料理と天ぷら

秋月